



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CALMEL & JOSEPH - CORBIÈRES

C'est une belle couleur rouge rubis qui caractérise le deuxième millésime de notre cuvée « La Pointe ». Le nez est délicatement parfumé avec des arômes de violette et de cassis, agrémentés de notes de poivre blanc, de curcuma et de laurier. Des notes fumées de vanille viennent compléter ce bouquet complexe. En bouche, l'attaque est soyeuse, révélant des saveurs d'asperge sauvage et de poivre vert, suivies de groseille et de fraise, pour finir sur des notes minérales de pierre à fusil. Les tannins sont frais et élégants, apportant une belle structure et une longueur persistante. Ce vin, issu de vendanges manuelles, offre une belle tension et complexité, bousculant les idées reçues sur l'appellation Corbières avec sa fraîcheur et son élégance.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Corbières

Millésime

2022

Cépages

Grenache Noir 60% - Syrah 40%

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13.5 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

La Syrah a été récoltée quelques jours avant le Grenache. Les deux cépages ont fermenté dans la même cuve. De légers remontages ont été effectués chaque jour de la première semaine. Ensuite le chapeau a été mouillé légèrement tout au long de la cuvaison pour une durée de trois semaines. Une fois soutiré, la fermentation malolactique s'est déroulée sans difficultés.

Élevage

Cuve béton pendant 6 mois.